

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 11-267032
 (43)Date of publication of application : 05.10.1999

(51)Int. Cl. A47J 37/00

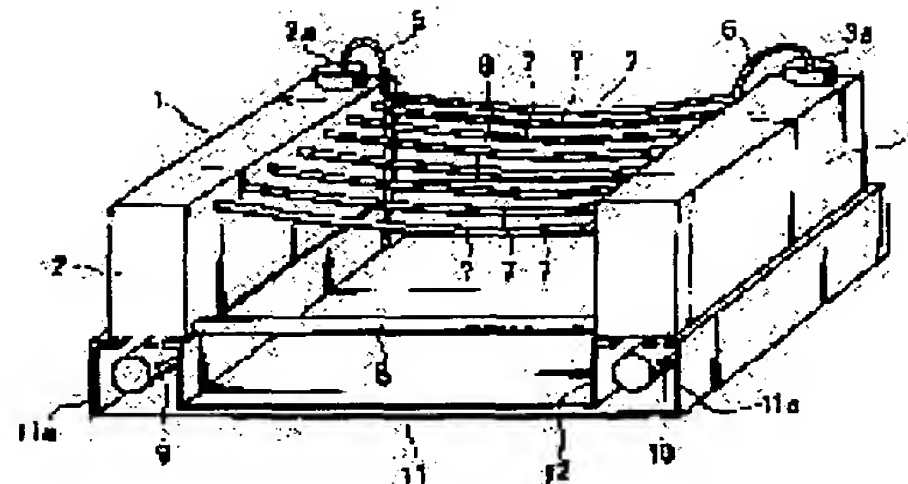
(21)Application number : 10-090851 (71)Applicant : KONDO HIRONOBU
 (22)Date of filing : 19.03.1998 (72)Inventor : KONDO HIRONOBU

(54) COOKING DEVICE FOR ROAST MEAT AND THE LIKE

(57)Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To eliminate generation of smoke, and reduce smell by baking material without burning it.

SOLUTION: A number of metal pipes 7, 7 and so forth are installed in parallel between two water tanks 2 and 3. The water tanks 2 and 3 are heated by heat sources 9, 10 to heat water inside. The metal pipe 7, 7 and so forth are heated by heated water, and the metal pipes 7, 7 and so that become heating bodies for baking. Steam in the water tanks 2 and 3 is extracted by steam extraction pipes 5 and 6, and steam is introduced to a lower part between the water tanks 2 and 3 to be discharged.



LEGAL STATUS

[Date of request for examination] 19.03.1998

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number] 2879680

[Date of registration] 29.01.1999

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

Copyright (C) ; 1998, 2003 Japan Patent Office

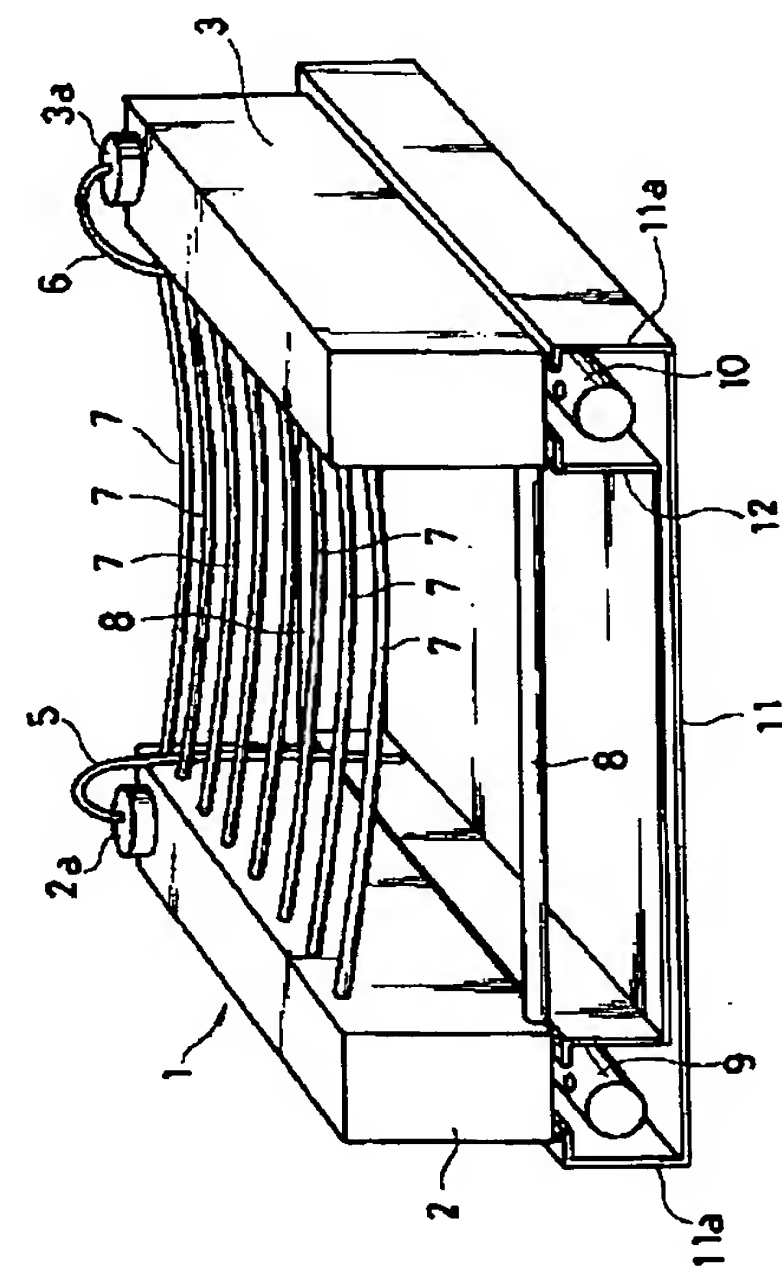
(51)Int.Cl.⁶識別記号F I
A 4 7 J 37/00A 4 7 J 37/00Z

審査請求 有 請求項の数 4 F D（全 4 頁）

(21)出願番号	特願平10-90851	(71)出願人	598044361 近藤 博信 東京都練馬区大泉町 3 - 35 - 24
(22)出願日	平成10年(1998) 3 月19日	(72)発明者	近藤 博信 東京都練馬区大泉町 3 - 35 - 24
		(74)代理人	弁理士 高木 福一

(54)【発明の名称】 焼肉等の加熱調理装置

(57)【要約】
【課題】 材料を焦がすことなく焼くことにより、煙の発生をなくし且つまた臭も少なくする。
【解決手段】 2つの水タンク2，3間に金属パイプ7，7…を多数平行して取り付け、水タンク2，3を熱源9，10で加熱して内部の水を熱する。熱した水により金属パイプ7，7…を加熱し、該金属パイプ7，7…を焼き上げ用加熱体とする。また、蒸気抜きパイプ5，6によって水タンク2，3内の蒸気を抜き、該蒸気を該水タンク2，3間の下部に導いて放出する。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 水タンクから平行して多数の金属パイプを突き出し、該水タンクを熱源で加熱してその内部の水を熱すると共に該熱した水を前記金属パイプに流入させ、該金属パイプを焼き上げ用加熱体となすことを特徴とする焼肉等の加熱調理装置。

【請求項2】 所要の間隔で平行に配設した水タンク間に、両端部が該水タンクに連通する焼き上げ用加熱体となる金属パイプを平行して多数取り付け、更に前記水タンクの下部に適宜の熱源を配してなる焼肉等の加熱調理装置。

【請求項3】 水タンク間における焼き上げ用加熱体となる金属パイプの下方に、水の循環と補強を兼ねた金属パイプを取り付けてなる請求項2記載の焼肉等の加熱調理装置。

【請求項4】 水タンク間の下部に水及び汁を受ける皿状部を設ける一方、水タンクの頂部に蒸気抜きパイプを取り付け、該蒸気抜きパイプの先端を前記水及び汁を受ける皿状部内に臨ませてなる請求項2又は3記載の焼肉等の加熱調理装置。

【発明の詳細な説明】**【0001】**

【発明の属する技術分野】本発明は焼肉等の加熱調理装置に関するものである。

【0002】

【従来の技術】鳥、うなぎ、肉等を焼くことによって加熱調理するときには、従来これらを網の上に置き、下からの火に直接焙って行っていた。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】しかし、このように火に直接焙ると、材料が焼けて焦げ、煙が出る。そして、このように煙が出ると、特に料理店の場合は煙も大量に出るから換気扇と排気ダクトの汚れが甚だしくなる。また室内の冷暖房装置もフィルターが目詰まりして能率が悪くなる。その上室内の天井や内壁がすすけて見苦しくなる。また、焼けて臭も多く出る。尚、焼肉店においては現在無煙ロースター等で店舗内の煙は一応解決されているが、一方店舗外では近隣の住民は排気の臭い又一部煙によって洗濯物、日常生活等大変迷惑を被っている。

【0004】本発明は上記の点に鑑みなされたものであって、材料を焦がすことなく焼くことができ、もって煙を出さず、臭も少なくすることができるようになした焼肉等の加熱調理装置を提供せんとするものである。

【0005】

【課題を解決するための手段】而して、本発明の要旨は、水タンクから平行して多数の金属パイプを突き出し、該水タンクを熱源で加熱してその内部の水を熱すると共に該熱した水を前記金属パイプに流入させ、該金属パイプを焼き上げ用加熱体となすことを特徴とする焼肉等の加熱調理装置にある。斯かる場合には、熱せられた

水をもって加熱された金属パイプの熱で材料を焼くものであるから、火で直接焙る程高温にならず、材料が焦げつかない。

【0006】また、前記水タンクは1個とし、これから突き出した焼き上げ用加熱体となる金属パイプの先端は適宜の部材で支持させるようにしてもよい。また、後記の如く水タンクを2個用いるようにしてもよい。

【0007】また、前記の如く水タンクを2個用い、これら2個の水タンクを所要の間隔で平行に配設し、これら2個の水タンク間に、両端部が該水タンクに連通する焼き上げ用加熱体となる金属パイプを平行して多数取り付け、該水タンクの下部に適宜の熱源を配するようにしてもよい。

【0008】また、前記の如く水タンクを2個用いる場合に、水タンク間における焼き上げ用加熱体となる金属パイプの下方に、水の循環と補強を兼ねた金属パイプを取り付けるようにしてもよい。

【0009】また、前記の如く水タンクを2個用いる場合に、水タンク間の下部に水及び汁を受ける皿状部を設ける一方、水タンクの頂部に蒸気抜きパイプを取り付け、該蒸気抜きパイプの先端を前記水及び汁を受ける皿状部内に臨ませるようにしてもよい。これにより、両水タンク間の下部は蒸気による水分が多くなり、材料からたれ落ちた汁が焦げることがない。したがって、煙の発生量をより少なくすることができると共に臭も減少させることができる。

【0010】

【発明の実施の形態】以下、本発明の実施形態について図面を参照しつつ説明する。図1は一部切欠して示した斜視図、図2は平面図、図3は図2中A-A線断面図である。

【0011】図中、1は加熱調理装置である。2, 3は所要の間隔で平行に配設した水タンクである。また、2a, 3aは該水タンク2, 3の頂部に設けた給水口（図示せず。）の蓋である。4は該水タンク2, 3内に収容した水である。

【0012】5, 6は前記水タンクにおける給水口の蓋2a, 3aに取り付けた蒸気抜きパイプであり、その先端は垂らして後記水及び汁を受ける皿状部内に臨ませている。

【0013】7, 7…は焼き上げ用加熱体となる金属パイプであり、前記水タンク2, 3間に平行して取り付けられている。また、該金属パイプ7, 7…は夫々両端部が前記水タンク2, 3に連通している。尚、該金属パイプ7, 7…は、本実施形態ではステンレス製のものを用いている。また、本実施形態では各金属パイプ7は中央が下がった弓形をしている。

【0014】8, 8は前記水タンク2, 3間における前記金属パイプ7, 7…の下方に取り付けた水の循環と補強を兼ねた金属パイプである。

【0015】9, 10は前記水タンク2, 3の下部に配した熱源である。尚、本実施形態では該熱源としてガスを用いているが、電気その他適宜の手段を用いることが可能である。11は左右端部に前記熱源9, 10の囲み部11a, 11aを設けた台である。そしてまた、該台11の中央、即ち前記水タンク2, 3間の下部には、水及び汁を受ける皿状部12を設けている。尚、該皿状部12は、手前側の一方の側壁を外して図示しない別体の受け皿をスライドさせて入れることができるように構成してもよい。

【0016】而して、本実施形態は、熱源9, 10によって水タンク2, 3を加熱すると、その内部の水4が熱せられる。そしてこの熱せられた水は金属パイプ7, 7…を加熱する。そしてこの加熱された金属パイプ7, 7…の表面の熱をもって材料を焼くものである。

【0017】このように熱せられた水をもって加熱された金属パイプ7, 7…の熱で材料を焼くものであるから、火で直接焙る程高温にならない。したがって、材料を焦げつかせずに焼くことができる。もって煙が発生せず、且つまた臭も少ない。

【0018】また、蒸気抜きパイプ5, 6から水タンク2, 3内の蒸気を抜き、該蒸気を水タンク2, 3間の下部に導いて放出するから、両水タンク2, 3間の下部は蒸気による水分が多くなり、材料からたれ落ちた汁が焦げることがない。したがって、煙の発生量をより少なくすることができると共に臭も減少させることができる。

【0019】

【発明の効果】本発明は上記の如き構成であり、熱せられた水をもって加熱された金属パイプの熱で材料を焼くものであるから、火で直接焙る程高温にならず、材料を焦げつかせずに焼くことができる。もって煙が発生せず、且つまた臭も少ない。

【0020】また、蒸気抜きパイプから水タンク内の蒸気を抜き、該蒸気を水タンク間の下部に導いて放出するようにすれば、両水タンク間の下部は蒸気による水分が多くなり、材料からたれ落ちた汁が焦げることがない。したがって、煙の発生量をより少なくすることができると共に臭も減少させることができる。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明の一部切欠して示した斜視図である。

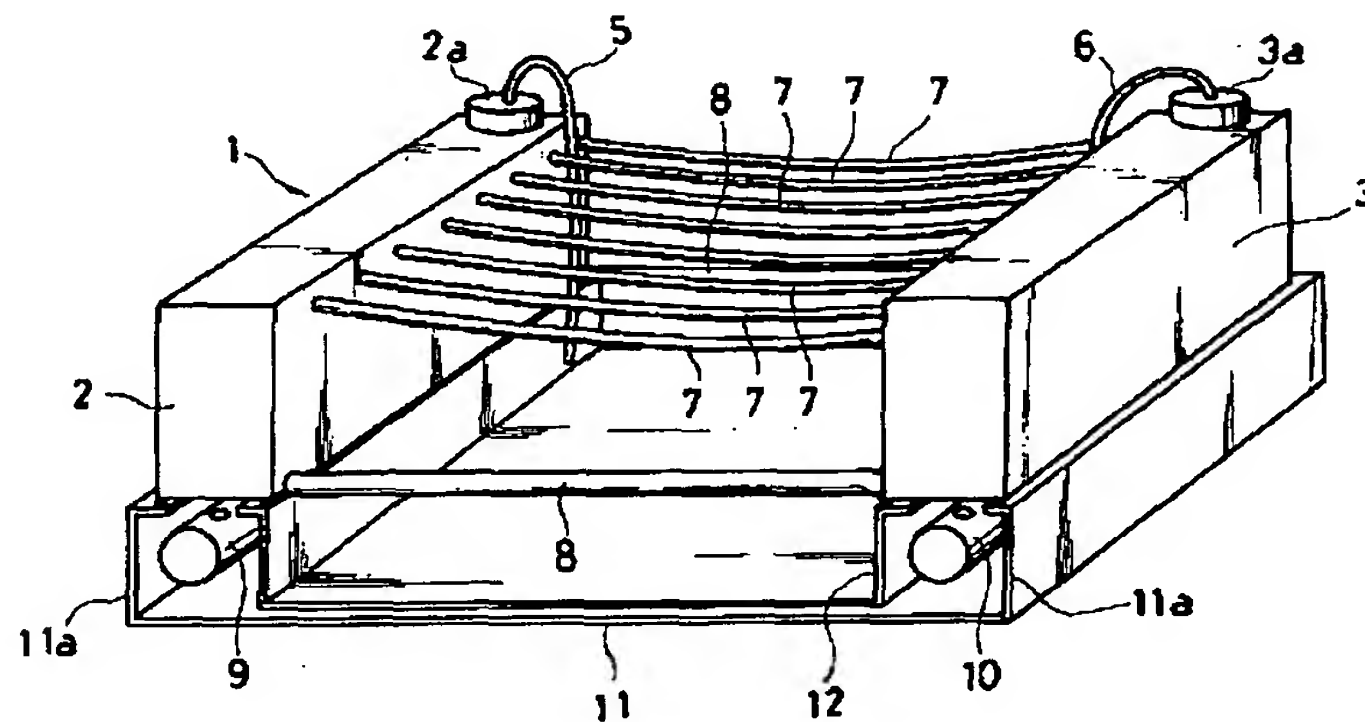
【図2】本発明の平面図である。

【図3】図2中A-A線断面図である。

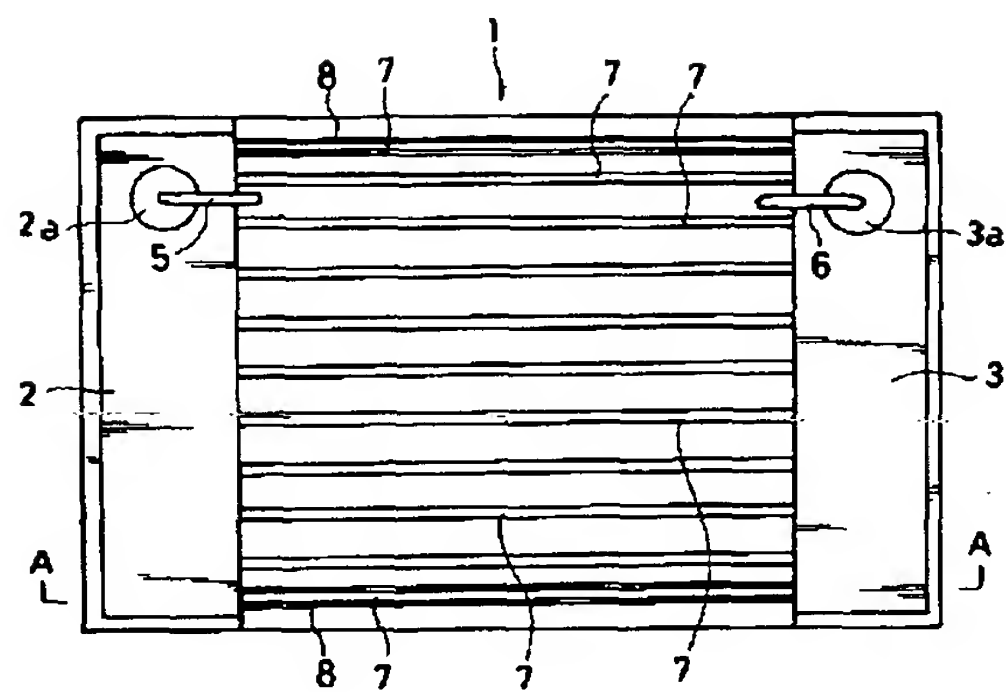
【符号の説明】

- 1 加熱調理装置
- 2, 3 水タンク
- 4 水
- 5, 6 蒸気抜きパイプ
- 7, 7 金属パイプ
- 8, 8 金属パイプ
- 9, 10 熱源
- 11 台
- 12 水及び汁を受ける皿状部

【図1】



【図2】



【図3】

